

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Ed. 21/06/2024 Rev. 20
	<b>Salsa Cuatro quesos</b>	Página 1 de 3

<b>Denominación reglamentaria</b>	Plato preparado cocinado congelado. Salsa Cuatro quesos
<b>Denominación comercial</b>	Salsa Cuatro quesos
<p>La salsa cuatro quesos es una salsa para pasta, elaborada con distintos tipos de quesos, envasada al vacío y congelada siguiendo estrictas condiciones higiénicas.</p> <p><i>Para cumplir con el reglamento 852/2004, en todo el proceso de manipulación se sigue un sistema de APPCC el cual está especialmente concebido para garantizar la seguridad alimentaria.</i></p>	

Ingredientes
<p>Agua, <b>LECHE</b> en polvo, Margarina(aceite vegetal (nabina), grasas vegetales (palma; coco), agua, sal, emulgente (E471),suero de <b>LECHE</b> en polvo, conservador (E200), acidulante (E330), aromas; colorante (carotenos)), harina de <b>TRIGO</b>, <b>QUESO</b> Gouda (4,6%) (<b>LECHE</b> de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano), <b>QUESO</b> Grana Padano (3,1%) (<b>LECHE</b>, sal, cuajo, conservador lisozima de <b>HUEVO</b>), <b>QUESO</b> azul (3%) (<b>LECHE</b> pasteurizada de vaca, sal, cultivos lácticos, cuajo microbiano, penicillium roqueforti, cloruro cálcico), <b>QUESO</b> Gruyère (2.5%) (<b>LECHE</b> de vaca, cuajo, bacterias del ácido láctico, sal), sal, pimienta negra molida y nuez moscada.</p> <p><b>Puede contener crustáceos, pescado, cacahuets, soja, frutos de cáscara, apio, mostaza, moluscos y sulfitos.</b></p>

Información sobre sustancias que causan alergia y/o intolerancia				
Sustancias o productos que causan alergias o intolerancia	Presente en producto		Posibilidad de contaminación cruzada (*)	
	SI	NO	SI	NO
	Cereales que contiene gluten o derivados	X		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	X	
Huevos y productos a base de huevo	X		X	
Pescado y productos a base de pescado		X	X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X	X	
Soja y productos a base de soja		X	X	
Leche y sus derivados, incluida la lactosa	X		X	
Frutos de cáscara y productos derivados		X	X	
Apio y productos derivados		X	X	
Altramuces y productos derivados		X		X
Mostaza y productos derivados		X	X	
Sésamo y productos a base de sésamo		X		X
Sulfitos y anhídrido en concentración > 10 ppm SO <sub>2</sub>		X	X	
Moluscos y productos derivados		X	X	

(\*) Presencia involuntaria, indica que existe peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Ed. 21/06/2024 Rev. 20
	<b>Salsa Cuatro quesos</b>	Página 2 de 3

<b>OMG</b>	El producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos Modificados Genéticamente (OMG).
<b>Productos irradiados</b>	El producto no ha sido sometido a ningún tipo de radiación ionizante ni contiene ningún ingrediente irradiado.
<b>Contaminantes</b>	El producto cumple con la legislación vigente, <i>Reglamento (CE) 915/2023</i> .

<b>Características organolépticas</b>	
<b>Olor</b>	Olor fuerte característico de la mezcla de varios quesos
<b>Color:</b>	Color blanquinoso
<b>Sabor:</b>	Sabor mezcla de varios quesos
<b>Textura</b>	Textura cremosa

<b>Información nutricional</b>	<b>Valores medios por:</b>	<b>100 g</b>
	Valor energético	562,04kJ 265,59 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	9,70 g 4,48 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	6,50 g 2,40 g
	Proteínas	5,35 g
	Sal	0,89 g

<b>Características físico - químicas</b>	
<b>ph</b>	
<b>A<sub>w</sub></b>	
<b>Cuerpos extraños</b>	Ausencia de cuerpos extraños (espinas, trozos de metal plásticos, vectores, etc.)

<b>Características microbiológicas</b> <i>Reglamento CE 2073/2005, Reglamento CE 1441/2007 y posteriores modificaciones</i>	<b>Parámetro</b>	<b>Valor Umbral</b>	<b>Valor límite máximo</b>
	Bacterias aerobias mesófilas	10.000 ufc/g	100.000 ufc/g
	Enterobacterias lactosa positivo	10 ufc/g	100 ufc/g
	Escherichia coli	Ausencia/g	Ausencia/g
	Stahylococcus aureus	10 ufc/g	100 ufc/g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia/25g*	
	Salmonella	Ausencia/25 g	
* <100ufc/g en final de vida útil.			

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Ed. 21/06/2024 Rev. 20
	<b>Salsa Cuatro quesos</b>	Página 3 de 3

ENVASADO	
<b>Envase primario</b>	Bolsa (Bolsa de Polipropileno Alimentario sellada con film laminado multicapa poliamida/polipropileno).
<b>Peso neto envase primario</b>	1 kg (bolsa)
<b>Unidades envase secundario (caja)</b>	4 bolsas
<b>Envase secundario</b>	Caja cartón color blanco
<b>Peso neto envase secundario</b>	8 kg

Identificación y trazabilidad	
Referencia / Código EAN13 caja	8436035141517
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035141517
Identificación del lote	En etiqueta 4 letras, la penúltima correlativa + dígitos numéricos a continuación En cumplimiento del reglamento 178/2002, Quick Chef dispone de un sistema de trazabilidad que permite reconstruir el historial de un producto en todas las etapas de producción, transformación y distribución. Cada unidad de consumo puede ser trazado a partir del lote de producción identificado en la etiqueta, permitiendo identificar los ingredientes, manipuladores, maquinaria y temperaturas durante el proceso.

<b>Conservación</b>	Mantener en congelación entre -20 y -18°C.
<b>Transporte</b>	Correctas condiciones higiénicas del camión. Temperatura del transporte será de -18°C. Aceptación de hasta 3°C de tolerancia teniendo en cuenta la rotura del frío durante la descarga y recepción.
<b>Vida útil</b>	540 días a partir de la fecha de producción, en su envase original, sin perforar a temperatura de congelación, entre -20 y -18°C. Identificación fecha de caducidad en etiqueta (DD-MM-AAAA)
<b>Vida útil secundaria</b>	Mantener en refrigeración entre 0°C y 4°C un máximo de 7 días desde que salió del congelador. Una vez abierto el envase, consumir en 24h.
<b>Uso previsto</b>	Apto para la alimentación de la población en general excepto personas alérgicas o sensibles a los alérgenos declarados anteriormente. Se recomienda utilizar una porción 60% pasta/acompañamiento /40% salsa. Con esta proporción se obtienen aproximadamente 12 raciones de 200g de plato compuesto.
<b>Modo de empleo</b>	Descongelar previamente el producto a una temperatura de refrigeración, entre 0º y 4ºC un máximo de 7 días. Una vez descongelado no volver a congelar. Regenerar en envase original (100% vapor), durante 30 minutos a 100ºC o hasta alcanzar 75ºC en centro producto. Agitar la bolsa sin abrir para homogeneizar la salsa. Servir al gusto.